ZANUSSI

TABLE DE CUISSON

KOOKPLATEAU

KOCHMULDE

BUILT-IN HOB

ZEL 63

MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING
BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BE

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

FRANÇAIS

⚠ Avertissements et conseils importants

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Pendant l'utilisation

- Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.
- Cet appareil n'est destiné qu'a la préparation des aliments et à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Veillez à ce que votre appareil soit toujours propre. Les restes d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité de l'appareil, veillez à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne touchent pas les surfaces chaudes ou ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement.

Protection pour les enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.

Pour l'installation et l'entretien

- Les opérations d'intallation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur.Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.

Les présentes instructions sont uniquement valables dans les pays dont le code d'identification figure sur la couverture du livret de mode d'emploi ainsi que sur l'appareil.

- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique.
- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, adressez-vous au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- La Société constructrice décline toute responsabilité en cas d'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.

Service

- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à un service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.

Protection de l'environnement

- L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.
- Déposez les matèriaux d'emballage dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Comment lire votre notice d'utilisation

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Downloaded from www.vandenborre.be

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements et conseils important 3

Utilisation 4

Conseils utiles 5

A l'attention de l'installateur

Entretien et nettoyage 5

Installation 6

Branchement électrique 8

FABRICANT: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);
- **89/336**(Compatibilité Electromagnétique);
- **93/68** (Directives Générales);

et modifications successives.

Utilisation

Emploi des plaques chauffantes

Pour mettre en fonction les plaques, tournez les boutons correspondats sur la positions désirée.

Lampe-témoin de fonctionnement

La lampe-témoin de fonctionnement s'allume dès qu'une plaque est branchée.

Plaques chauffantes avec commutateur à 7 positions

Les plaques sont commandées par un bouton à 7 positions:
Position 0: fermé
Position 1: allure de chauffe minimale
Position 6: allure de chauffe maximale

Dans les positions intermédiaires 2-3-4-5 on obtient des valeurs de puissance croissante.

Lorsqu'on frit dans l'huile ou dans la graisse il faudra surveiller attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourraient facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

Plaques normales et rapide: nous vous conseillons, pour une cuisson optimale, de régler d'abord sur la valeur «rapide» pour accélérer le chauffage de la plaque, et de commuter ensuite sur la position convenant le mieux à l'aliment à cuire.

Très modèrè	1	Pour tenir au chaud les aliments. Pour faire fondre du beurre et du chocolat.
Modéré	2	Pour préparer des sauces, cuissons à l'étouffée, flans, oeufs sur le plat.
Doux	3	Soupes de légumes secs. Décongélation aliments surgelés, faire bouillir de l'eau ou du lait.
Moyen	4	Pommes vapeur, légumes frais, pates, soupes, bouillons, beignets, poisson.
Fort	5	Omelettes, steaks, crèpes.
Rapide	6	Steaks, escalopes, fritures.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils utiles

Conseils avant la première utilisation

Le premiere fois, avant d'utiliser la table de cuisson, laver soigneusement les plaques électriques avec du nettoyant non abrasif, sêchez-les soigneusement et faites-les fonctionner pendant environ 10 minutes sur la position maximum (n. 6 du bouton).
Lors de cette premiere mise en fonction de la table, il se produira une odeur brûlé ou une odeur plutôt désagréable: ceci est absolument normal, cela provient de l'évaporation des residus de graisse de la fabrication et des joints d'étanchéité montés pendant la mise en place de l'appareil. Ces odeurs disparaitront après un certain temps de fonctionnement.

Conseils pratiques

Pour la cuisine à l'électricité, il est nécessaire que les casseroles aient un fond épais, parfaitement plane, de façon à assurer un contact absolu avec la plaque chauffante et de ce fait, une conduction parfaite (Fig. 1).

Les casseroles ordinaires ont raremen un fond plat et se déforment rapidement à l'usage. De ce fait vous éliminez deux grandes qualités de la plaque chauffante électrique: la chaleur également répartie et l'économie en courant. De plus, le temps de cuisson se prolonge. Il est donc recommandé de vous procurer une batterie de cusine spécialement conçue pour la cuisson à l'électricité.
En plus, ces casseroles spéciales sont faciles à manier et d'un entretien aisé.

Vous pouvez placer directement sur les plaques les récipients en verre à feu en porcelaine contenant les aliments, en observant toutefois les modes d'emploi spéciaux.

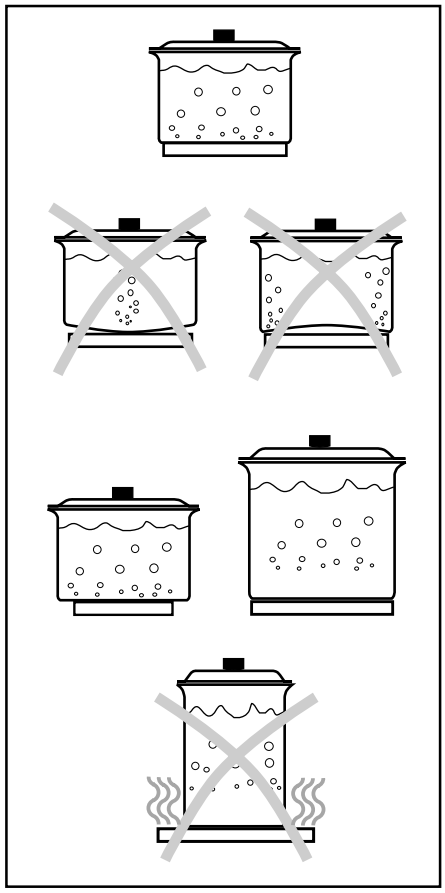


Fig. 1

Encore un mot au sujet de la grandeur des casseroles: pour obtenir de bons résultats, la plaque et la casserole doivent avoir le même diamètre. Le diamètre de la casserole peut être légèrement supérieur; un diamètre inférieur est contre-indiqué.
Ne laissenz jamais de plaques en fonction sans casseroles!

Débranchez la plaque peu avant la fin de la cuisson. Celle-ci se terminera en utilisant la chaleur accumulée par la plaque. Vous épargnerez du courant.

Entretien et nettoyage

Débranchez électriquement l'appareil avant de procéder au nettoyage.

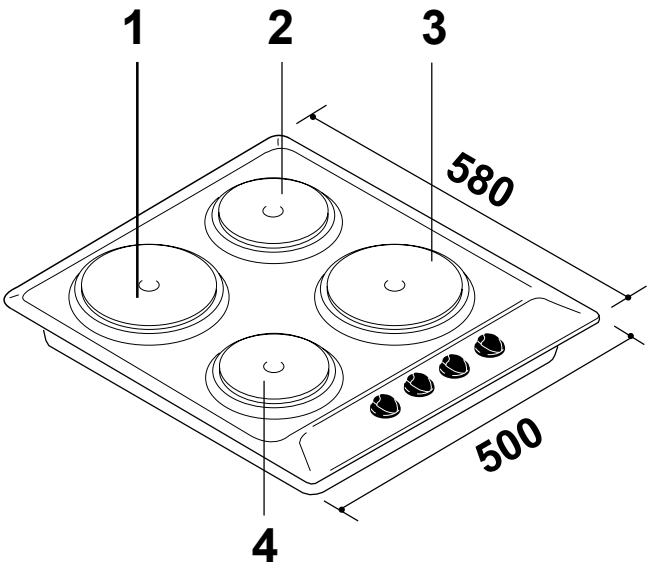
Un nettoyage régulier est indispensable pour une longue durée de l'appareil. Il va de soi, qu'avant de nettoyer la table, il faut laisser refroidir les plaques.
Ne prenez surtout pas l'habitude de passer rapidement un chiffon humide sur les plaques encore chaudes. Bien qu'elles puissent résister à ce traitement, il pourrait subsister des «peluches». Par contre, les plaques et leur pourtour peuvent être nettoyés, de temps à autre, à l'aide d'un fin papier émeri.
Le pourtour des plaques, en acier spécial, restera impeccable si vous le nettoyez au moyen d'eau chaude additionnée de vinaigre. Nous conseillons d'enduire, de temps en temps, la surface chauffante des plaques d'une graisse non acide (huile comestible, huile pour machine à coudre ou vaseline).
Vous trouverez également des produits de protection et d'entretien dans le commerce.

Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux, n'utilisez jamais de produits abrasifs. Pour faciliter le nettoyage vous pouvez enlever les boutons en les soulevant.
La table émaillée ne sera nettoyée qu'avec de l'eau savonneuse.
Bien que l'émail soit antiacide, il est souhaitable d'enlever rapidament les taches de vinaigre, citron et les subsistances acides en général.

Nettoyez aussi immédiatement les particules de graisse et autres, pour éviter les incrustations. Si malgré tout une incrustation s'était produite, faites ramollir la croûte avec de l'eau chaude. N'utilisez jamais une brosse métallique, un couteau ou objet similaire pouvant rayer l'émail.
Evitez aussi l'emploi d'un produit de nettoyage acide.
Nettoyez la table en acier inox avec un produit du commerce.

Downloaded from www.vandenborre.be

A l'attention de l'installateur



Caractéristiques techniques

1) Plaque normale	Ø 180	1500 W
2) Plaque normale	Ø 145	1000 W
3) Plaque rapide	Ø 180	2000 W
4) Plaque rapide	Ø 145	1500 W
Puissance totale		6000 W
Alimentation		230 V – 50 Hz

Dimensions de la niche d''encastrement

Largeur:	550 mm
Profondeur:	470 mm

Encastrament et assemblage

Les tables de cuisson peuvent être encastrées dans un meuble ayant une overture aux caractéristiques indiquées dans la Fig. 2.

Le'appareil est de type "X" et il été conçu pour être encastré ou placé à côté d'autres meubles selon la normative en vigueur (I.E.C. 335.2.6).
Les parois latérales des meubles ne doivent pas dépasser en hauteur le plan de travail de l'appareil.
Eviter d'installer l'appareil près de matériaux inflammables (par ex.: rideaux, torchons, etc.).

☞ Pour fixer la table de cuisson au meuble opérez comme suit:

- positionnez le joint livré avec la table sur le bord de la niche prévue pour l'encastrement en prenant soin que les extrémités du joint joignent bien, sans être mises l'une sur l'autre;
- placez la table dans la niche en la centrant bien;
- fixez la table au meuble par les équerres prévues à cet effet (Fig. 3).

Le bord de la table réalise un labyrinthe d'étanchéité contre les infiltrations des liquides.

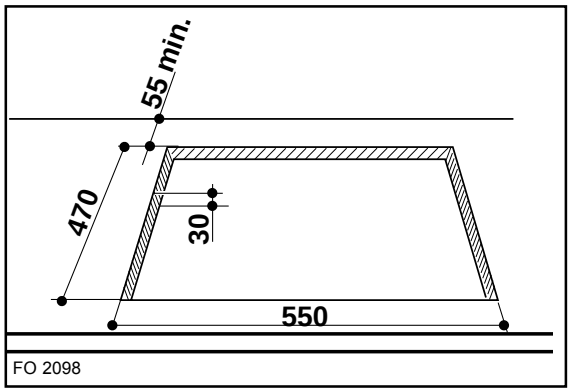


Fig. 2

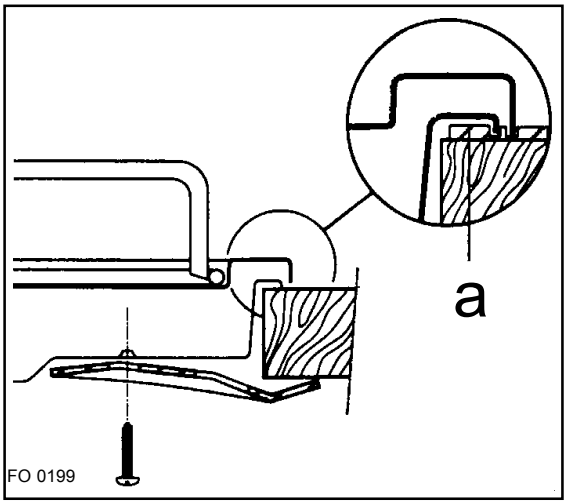


Fig. 3

a) Joint

Downloaded from www.vandenborre.be

Dans un meuble de cuisine avec porte

Le meuble destiné à recevoir la table de cuisson devra être fabriqué de façon à ce que le contact avec les parties métalliques chaudes soit évité.
Reportez vous à la Fig. 4.
La tablette sous la table de cuisson doit être aisément démontable pour avoir facilement accès à l'appareil en cas de réparation.

Au-dessus d'un four

Pour les côtes d'encastrement reportez vous aux Fig. 5 et 8. Prévoir deux supports pour l'aération. Les figures 6 et 7 illustrent deux solutions possibles.
Les raccordements électriques du four et de la table doivent rester accessibles et être effetués séparément.
Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm au-dessus de la table de cuisson (Figure 9).

Fig. 4

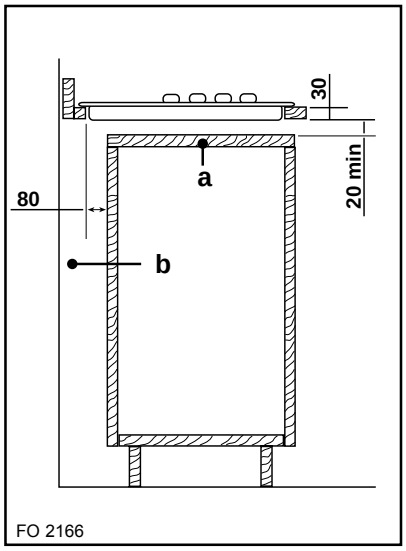
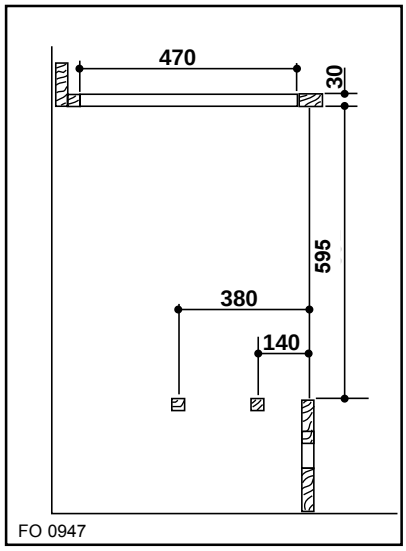


Fig. 5



a) Tablette amovible
b) Espace éventuel pour les raccordements

Fig. 6

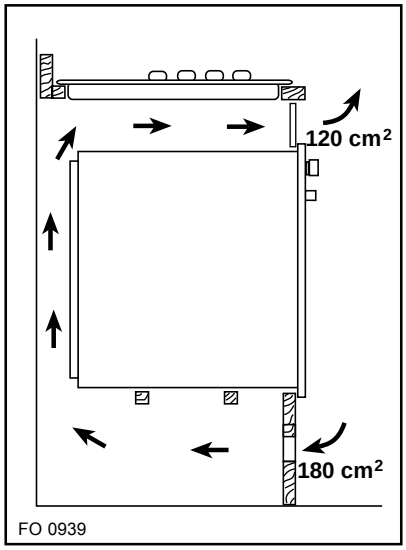


Fig. 7

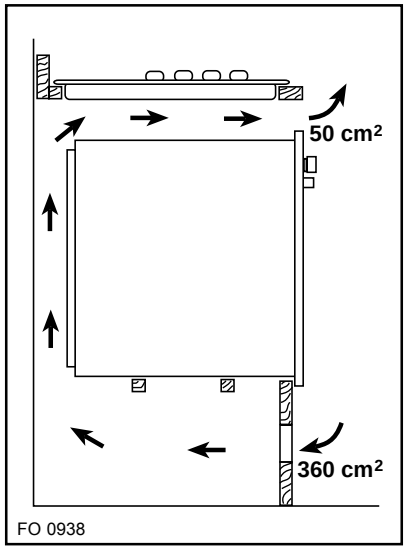


Fig. 8

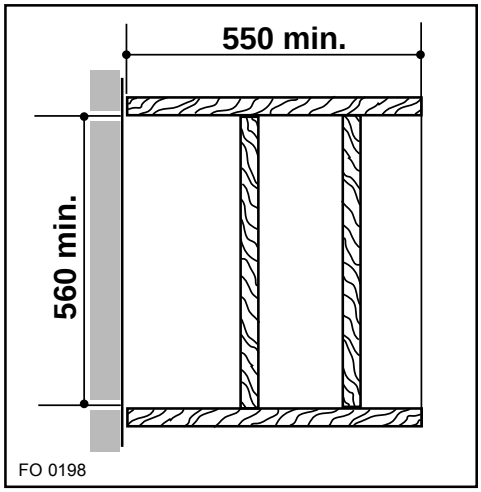
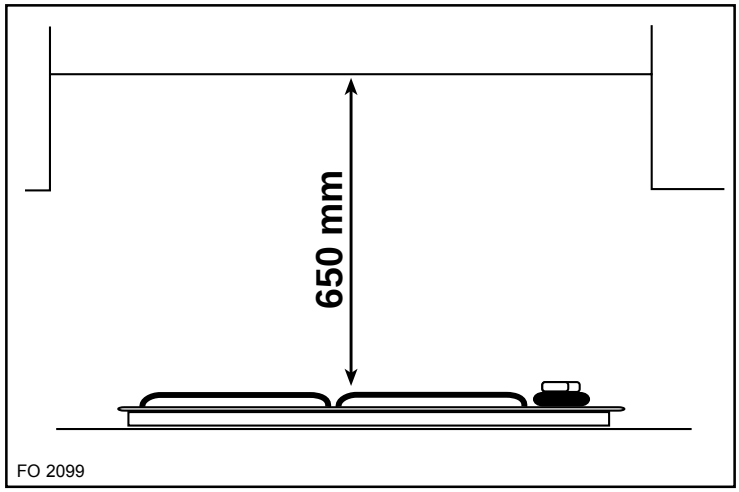


Fig. 9



Downloaded from www.vandenborre.be

Branchement électrique

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.
Avant de procéder au branchement s'assurer que:

- les plombs ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque);
- l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur;
- le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement est facilement accessibiles avec l'appareillage installé.

L'appareil est livré sans câble s'adaptant à l'alimentation disponible, Typ H05RR-F ou H05 V2V2 T90 d'une avec fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.
Le câble doit être muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terra est repéré jaune-vert.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au reseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des costancts d'au moins 3 mm.
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur. Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu' en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la températuren ambiante.
Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctioner pendant 3 mn env.
Les Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.

Cet appareil est conforme à la directive C.E.E. N.87/308 du 2.6.87 concernant la suppression des interférences radioélectriques.

Branchement électrique à la plaque à bornes

La table est équipée d'une plaque à bornes à 5 pôles dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé (Fig. 10).
En cas d'alimentation differénte, effectuer le raccordement d'après la Fig. 11.
Le conducteur de terre sera raccordé à la borne repérée par le signe ⏚. Après le raccordement du câble à la plaque à bornes, le fixer au moyen du serre-câble.

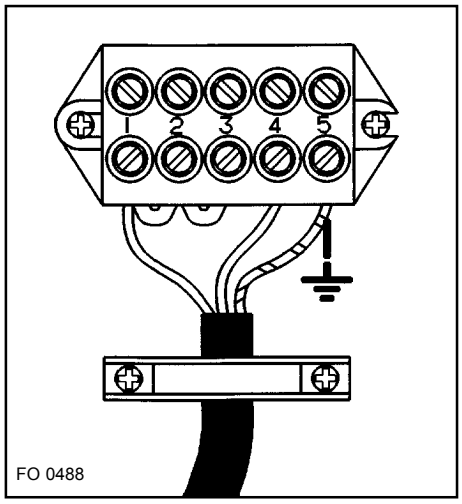


Fig. 10 FO 0488

Fig. 11 - Choix du raccordement, du cable et du calibre des fusible (en Ampéres)

Type de branchement	Monophasé	Triphasé	Triphasé Y 3 ph + neutre	Biphasé Y 2 ph + neutre
Raccordement du cable sul la plaque à bornes	1 2 3 4 ⏚ R S	1 2 3 4 ⏚ R S T	1 2 3 4 ⏚ R S T N	1 2 3 4 ⏚ R S N
Tension du reséau	230 V~	230 V~	400 V~ 3N	400 V~ 2N
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Appareil tout electrique	3 X 2,5 mm²	4 X 1,5 mm²	5 X 1,5 mm²	4 X 1,5 mm²
	18 A	13 A	13 A	13 A

Downloaded from www.vandenborre.be

CONDITIONS DE GARANTIE-SERVICE APRES-VENTE

En cas d'appel en garantie aux fins de réparation gratuite, l'original de la facture d'achat correspondante ou la quittance doit être produit ou envoyé avec l'appareil à réparer.

Conditions générales de garantie

1 Le fabricant accorde un an de garantie sur l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, à valoir à partir de la date d'achat. Si une panne se produit pendant cette période alors qu'elle est due à des défauts de matériel et/ou fabrication l'acheteur a droit à une réparation gratuite.

1a Pour les aspirateurs conçus pour un usage ménager, la période de garantie générale est de deux ans. Les accessoires sont soumis à une usure directe; ces articles de consommation sont en conséquence exclus de la garantie.

2 Le fabricant accorde un an de garantie sur les réparations effectuées par son service après-vente et sur les matières neuves montées à cette occasion, la garantie prenant cours à partir de la date de la réparation. Si une panne se produit pendant cette période, laquelle est la conséquence directe des travaux de réparations effectués ou de la matière nouvelle montée à cette occasion, l'acheteur a droit à une réparation gratuite. L'exécution des réparations ne prolonge pas la période générale de garantie couvrant l'ensemble de l'appareil.

3 Les interventions du service après-vente au domicile ne se font que pour les appareils de grandes dimensions difficiles à transporter tels que, par définition: lavelinge, sèche-linge, lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs-armoires ou bahuts, fours, cuisinières et appareils encastrés.

3a Le principe défini au point 3 ci-dessus vaut également pour les réfrigérateurs de caravane pourvu que l'endroit où se trouve l'appareil soit situé à l'intérieur des frontières nationales et soit accessible normalement par des routes ouvertes à la circulation. En outre, au moment de l'intervention, l'appareil et son propriétaire ou son remplaçant dûment autorisé doivent être présents au lieu d'intervention convenu.

4 Si de l'avis du fabricant, l'appareil tel que repris au point 3 ci-dessus doit être transporté à l'atelier du service après-vente, ce transport s'effectuera de la façon établie par le fabricant, aux frais, risques et périls de ce dernier.

5 Tous les appareils non mentionnés sous les points 3 et 3a, ainsi que les appareils qui possèdent les caractéristiques de fonctionnement concernées, mais dont le transport est facile, doivent être envoyés franco à l'adresse du service après-vente ou y être présentés. Pendant la période de garantie générale, le renvoi s'opère aux frais du fabricant.

6 Si une défectuosité se vérifiant pendant la période de garantie générale ne peut plus être réparée, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Extensions de la garantie

7 Pour les motocompresseurs de réfrigérateurs/congélateurs (à l'exclusion du relais de démarrage et du disjoncteur thermique) il est accordé une periode de garantie dégressive en mesure de 20% par an, laquelle court 5 années après la date d'achat de l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, avec réparation entièrement gratuite pendant la période de garantie générale. Après la période de garantie générale, les frais de déplacement, de main-d'æuvre et des pièces éventuelles seront portées en compte.

Exclusions de la garantie

8 L'exécution gratuite des travaux de réparation et/ou de remplacement tels que définis aux points y relatifs qui précèdent ne s'applique pas si:

- aucune facture d'achat ou quittance sur laquelle apparaît au moins la date d'achat et l'identification de l'appareil ne peut être présentée ou n'a été envoyée avec l'appareil à réparer;
- l'appareil est utilisé pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels l'appareil a été conçu;
- l'appareil n'a pas été installé, manipulé, ou utilisé conformément aux indications figurant dans les prescriptions d'installation ou la notice d'utilisation;
- l'appareil a été réparé ou modifié de façon inappropriée par des personnes non qualifiées.

8a Si l'appareil a été encastré, sous-encastré, suspendu ou placé de manière telle que le temps nécessaire pour son enlèvement et son encastrement prend au total plus de trente minutes, les frais supplémentaires occasionnés seront facturés à son propriétaire.

8b Les detériorations dûes à un encastrement anormal réalisé avec le consentement du propriétaire d'un appareil ne peuvent pas être invoquées vis-à-vis du fabricant, ni de son service après-vente.

8c Les détériorations, telles que rayures, chocs ou rupture déléments amovibles ou démontables, qui n'ont pas été portées à la connaissance de fabricant au moment de la livraison, ne rentrent pas dans la garantie.

Avis important

Cet appareil a été conçu de manière telle que la sécurité en soit garantie. Des réparations inappropriées peuvent toutefois mettre cette sécurité en danger. Pour obtenir cette sécurité et pour prévenir également tous dommages éventuels, il est conseillé de faire exécuter les réparations exclusivement par des personnes qui possèdent les qualifications professionnelles requises. Nous vous conseillons de faire exécuter vos réparations et/ou vos vérifications par votre vendeur ou par le SERVICE ELGROEP et de n'exiger que des pièces DISTRIPARTS d'origine.

Belgique

ELGROEP SERVICE

Appareils ménagers

Chaussée de Mons 719
B - 1520 Halle (Lembeek)

Reparations à domicile:
Tel.: 02-3630444
Fax.: 02-3630400
Piéces détachées:
Tel.: 02-3630555
Fax.: 02-3630500
Telex: 22915 eluxbe

DISTRI PARTS

Downloaded from www.vandenborre.be